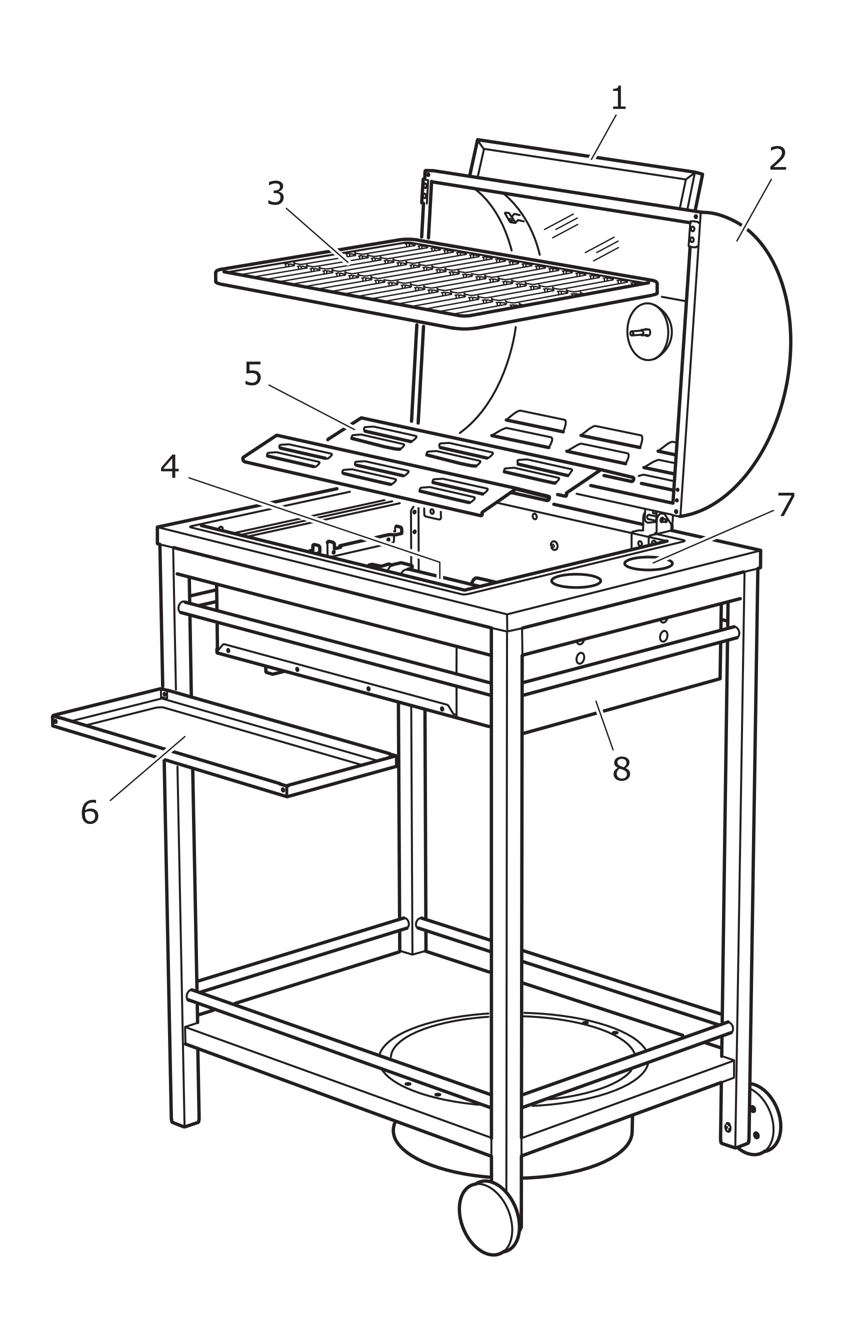
KLASEN



Design and Quality
IKEA of Sweden


1
2
3
5
4
7
8
6

KLASEN gas barbecue

 **WARNING**

- ⚠ For outdoor use only.
- ⚠ Read these instructions before using the barbecue. Failure to follow these instructions and safety warnings may result in serious bodily injury or death, and/or property loss.
- ⚠ Warning: accessible parts may be very hot. Keep children and pets away from the barbecue.
- ⚠ Do not attempt to move the barbecue during use.
- ⚠ Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ⚠ Any modification of the barbecue, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and cause harm to you or others.
- ⚠ Leak test the barbecue before first use, annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced
- ⚠ Retain these instructions for future reference.

 **DANGER:**

If you smell gas:
1. Shut off gas to the barbecue
2. Extinguish any open flame
3. Open lid
4. If the odour continues, keep away from the barbecue and immediately call your gas supplier or the fire department

 **WARNING:**

- ⚠ Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance
- ⚠ A LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance

SAFETY SYMBOLS
The safety symbols and their meanings are explained below. Read and follow the instructions in this manual carefully.

 **DANGER** 

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

 **WARNING** 

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **WARNING**

- Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.
- Installation must conform to local codes
- This product is for OUTDOOR USE ONLY. NEVER use in an enclosed space such as a carport, garage, veranda, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Important – LEAK TEST THE BARBECUE WHEN FULLY ASSEMBLED BEFORE FIRST USE. IN ADDITION always leak test the barbecue annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced. FAILURE TO DO THIS COULD CAUSE SERIOUS INJURY, OR DAMAGE TO THE BARBECUE.
- Always keep the cylinder vertical.
- Important – Ensure the barbecue is positioned on flat, level ground to aid with fat/grease run off.
- KLASEN gas barbecue is designed for use with either liquid propane (LP) gas or liquid butane (BP) gas. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
- This barbecue has been supplied with a propane regulator (only use with propane gas).
- Should you need to change the gas cylinder, make sure the barbecue is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) nearby before proceeding.
- Never use indoors, in an enclosed area or below ground level.
- This barbecue shall only be used above ground in an open-air situation with natural ventilation, without enclosed areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- This barbecue is not intended to be used in or on boats or in or on recreational vehicles.
- This barbecue should not be used under overhead combustible construction.
- Never use an adjustable regulator with this barbecue.
- This barbecue will become very hot when in use – take care when touching.
- Keep children and pets at a safe distance from this barbecue when in use.
- Do not attempt to move this barbecue when in use.
- Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.
- Any modification of this barbecue may be dangerous.
- Do not leave this barbecue unattended when in use.
- Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- When igniting, always have the lid open.
- Only use the barbecue on a flat, level non-flammable surface or ground.
- When positioning, ensure the barbecue is a minimum of 1 metre from flammable items or structure.
- This barbecue is not intended for use with charcoal or other similar fuel.

- ⚠ Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a barbecue.
- ⚠ When storing the barbecue or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- ⚠ The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.
- ⚠ Always follow care and maintenance instructions – regularly maintain your barbecue.
- ⚠ Do not allow grease, fat or food residue to build up in or on the barbecue – RISK OF FIRE.
- ⚠ Always replace worn parts – do not use the barbecue if a leak, wear or damage is found.
- ⚠ Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.
- ⚠ Do not store or cover the barbecue until fully cooled.
- ⚠ This product is not suitable for lava rocks.
- ⚠ Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- ⚠ Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- ⚠ Keep the area around your gas barbecue clear of any combustible materials, petrol or other flammable liquids and vapours.
- ⚠ Pressure regulator and hose assembly supplied with this barbecue must be used.
- ⚠ Replacement pressure regulators and hose assemblies must be the same as those supplied originally with the barbecue. Never use an adjustable regulator with this barbecue.
- ⚠ Do not hang any combustible materials from the hand rails of this barbecue.
- ⚠ Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ⚠ Always wear protective gloves or a barbecue mitt when handling hot components or items such as pots.
- ⚠ Before each use inspect the gas hose to ensure it is free of any twisting or tension.

LEAK TESTS

IMPORTANT – PERFORM LEAK TESTS BEFORE USE

Always leak test the unit – annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced.

- Never use an open flame to check for leaks at anytime. DO NOT IGNITE THE BARBECUE DURING LEAK TESTING.
- To be performed in a well-ventilated area.
- Be sure all control knobs are in the ‘OFF’ position.
- Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all the gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections.
- Ensure the soap solution has been applied to all connections – connect the regulator to the gas cylinder, open the gas control valve on the regulator allowing gas to flow.
- OBSERVE – if bubbles form over any part of the joints there is a leak.
- Turn off the gas and tighten all joints
- Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact your local dealer for assistance.

GAS AND REGULATOR INSTRUCTIONS

- This barbecue can use either propane or butane LPG bottled gas. If using butane you must change the regulator.
- Propane cylinders will supply gas all year round, even on cold winter days.
- Butane cylinders will supply sufficient gas in summer. Butane gas must not be used in colder temperatures. Contact your local gas supplier for advice.
- The cylinder should be positioned underneath the main barbecue body and stored upright.
- Gas cylinders should never be stored or laid on their side.

User Instructions

Before assembling your barbecue, remove all protective packaging from each part.

The gas cylinder must have a connection compatible with the regulator supplied with the barbecue and have a minimum capacity of 4kg / 9lbs.

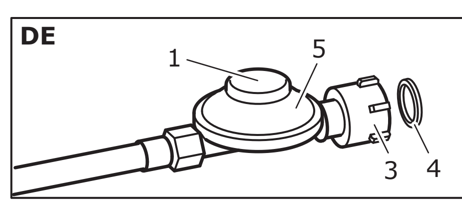
Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
Never fill the cylinder beyond 80% full.
Failure to follow these instructions exactly may result in fire causing serious injury or death.
Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Connecting to the Cylinder
- Confirm all barbecue control knobs are in the 'OFF' position.



- Connect the regulator to the gas cylinder, tighten it securely and proceed according to instructions below and the instructions from the gas cylinder supplier.

Read carefully before use



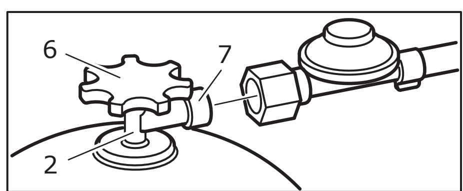


Table A

COUNTRY	INLET	OUTLET
DE	W21.8x1 1/4" L.H.	G 1/4" MALE L.H.

1. Instructions for use and installation
- The 694 adjustment unit was designed for domestic use to power appliances being used at the pressure and power level indicated on the identification plate (1).
- The 694 adjustment unit is installed on gas cylinders fitted with manual closing taps (2), having a male threaded outlet pipe fitting (7) according to the dimensions indicated in table (A).
- The cylinder must always be used in an upright position.
- If the 694 adjustment unit is used outdoors, it must be protected from the rain.
- Never use a flame to look for gas leaks: use soapy water.
- If difficulties arise, turn off the gas supply and contact your local dealer.
- If a gas leak ignites before the tap is closed (2), use a damp cloth to close the tap.

2. Fitting the connection to the appliance to be used
- Before connecting the 694 adjustment unit to the cylinder tap, connect it to the appliance to be used.

3. Fitting onto gas cylinder
Check that:
- all the taps on the appliance being used are closed
- the connection pipe on the appliance being used is fitted correctly.

If there are no flames, remove the protecting cap on the tap.
After checking that the washer is there and in good condition (4), screw on the nut (3) rotating it in the direction of the arrow (5). Tighten the nut just enough to ensure watertight integrity which can be checked using soapy water.

4. Operation of the system
- Once the 694 valve has been correctly fitted to the tap, the gas supply can be turned on by rotating the handwheel in the direction of the arrow (6).
- Rotate anticlockwise to shut off the gas supply.

5. Replacing the gas cylinder
Check that:
- all the taps on the appliance being used are in the closed position
- the tap on the gas cylinder is closed.

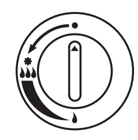
At this point, dismantle the 694 valve by unscrewing the nut (3).

LIST OF FEATURES
The numbering of the product features shown refers to the illustration of the barbecue on the graphic page.

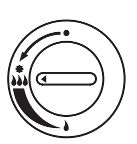
1. Handle
2. Hood
3. Cooking grill
4. Burners
5. Vaporizer bars
6. Grease tray
7. Control knobs
8. Barbecue body

USER INSTRUCTIONS
Before proceeding, make certain that you understand the WARNING statements in this manual.
- Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Note: When cooking with your barbecue for the first time, the paint on the outside of the barbecue may change colour slightly as a result of high temperatures. This is normal and should be expected.

Lighting the Barbecue
- Open the barbecue hood (2).
- Ensure all knobs are in the 'OFF' position (7).



- Turn on the gas supply at the gas cylinder.
- Push control knob (7) down and turn to ignition position.



- Hold control knob in for at least 10 seconds to ensure the burner (4) stays lit.
- If burner does not light after holding dial in for 20 seconds, turn the control knob to the 'OFF' position and wait for 1 minute and try again. Do not continuously hold the control knob in as you may cause a build up of gas.
- In windy conditions shield from wind to ensure easy lighting.
- Turn control knob (7) to alter burner settings as required.
- After ignition, the burners should be burned at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the barbecue. This process should be done before every cooking session. IMPORTANT - The hood should be open during preheating.
- After completion of preheating, turn burners to low position and cook with the hood in the down position for best cooking results.



Manual Lighting Instructions
- Remove the cooking grill (3) and vapour bar (5) from barbecue.
- Place a lit match beside the burner (4) (at the same location as the sparker shield).
- Push and turn the right most control knob (7) anti-clockwise to the high position.
- After successful lighting, light each burner from left to right as desired.

Grill Cooking
The vapour bar evenly distributes the burner flame across the cooking grill area. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot vapour bar below and vaporise.

Even cooking of food will be achieved by using the barbecue with the hood down. This should only be done with the burner on low.

Flare-Up Control
IMPORTANT – FLARE UPS CAN OCCUR FROM RESIDUE FAT AND JUICES DRIPPING ONTO THE BURNERS AND HOT VAPOUR BAR. To reduce this, regularly clean the burners and vapour bar. To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. The burners should always be placed on the low setting during cooking. Always protect your hands when handling anything near cooking surface of the barbecue.

Covered Cooking
Keep the lid closed when you grill to ensure the heat circulates evenly. With the lid closed, the gas barbeque cooks much like a convection oven. The thermometer in the lid shows what the cooking temperature is inside the barbecue so you don't have to lift the lid. All preheating and grilling should also be done with the lid closed. Avoid lifting the lid to look inside during the cooking process – heat will be lost.

End of Cooking Session
After each cooking session, turn the barbecue burners to the 'HIGH' position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.

Turning Off Your Barbecue
Push the control knob (7) in and turn to the 'OFF' position.
Turn the gas off and disconnect at the cylinder when not in use.
The regulator must be disconnected when the barbecue is not in use. Wait until the barbecue is sufficiently cool before closing the hood.

FOOD SAFETY
Please read and follow this advice when cooking on your barbecue:
- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking, ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residue.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

⚠ CAUTION – eating raw or undercooked meat can cause food poisoning (e.g bacteria strains such as E.coli)
- To reduce the risk of undercooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through internally.

⚠ CAUTION – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

CARE AND MAINTENANCE
- Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage.
- Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- IMPORTANT – We recommend that servicing of this barbecue should be performed either after every 100 hours of use or annually, whichever is achieved soonest.
- Change the flexible tube when the national conditions require it.

 **Caution**

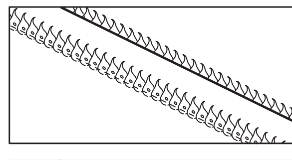
⚠ If you smell gas – turn off the barbecue, extinguish all flames, open the barbecue hood. If the odour continues, immediately contact your gas supplier.

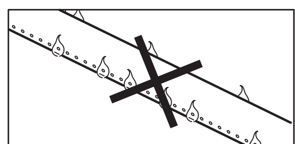
⚠ In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!
⚠ Ensure aerosols are not used near this barbecue when in use.
⚠ Ensure all packaging and plastic bags are disposed of safely.

Cooking Grill (3)
- Clean with hot soapy water.
- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Rinse well and dry thoroughly.

Burner (4) Maintenance
- In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.
- The burners should be cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes of the burners fitted over the valve outlets. A blocked burner can lead to a fire beneath the grill.
- Visually inspect the operation of the burners.

See figure below showing correct burning. There should be flame from all portholes.





Vapour Bar (5)
- Clean the vapour bar with soap and warm water using a low abrasive cleaning cloth or sponge!

Grease Tray (6)
- IMPORTANT – Check and clean the grease tray regularly before every use and replace if necessary. Do not allow the fat residue to build up in the tray.
- NEVER use without grease tray in position.

Barbecue Body (8)
- Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic
- or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.
- Check burner operation after carefully refitting into body.

Fixings
- All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

STORAGE

Do not leave your barbecue uncovered when not in use. Store your barbecue in a cool dry place like a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas.
Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea air/saltwater can all cause damage to your appliance. (A cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations).

- Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes.
- If the barbecue is to be stored indoors, the gas cylinder must be disconnected and left outside. The gas cylinder should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the cylinder.
- Always inspect the hose for cuts, cracks or excessive wear before use.
- If the hose is damaged or there is excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced with a hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use and must be as specified by the manufacturer. The length of the hose shall

not exceed 1.5m.

TECHNICAL INFORMATION

This barbecue is designed for outdoor use only using propane gas. Please read all accompanying documentation carefully.

Germany / Austria
Gas category: I3B/P 50
Type of gas: Propane
Injector Size: 0.75mm
Regulator Pressure: 50mbar
Heat input: 6.4kW
Gas consumption: 464 grams per hour
Countries intended for: DE/AT

HOW TO REACH US IF YOU NEED OUR SERVICE

Contact your local IKEA store. You will find the address and phone number in the IKEA catalogue or at www.ikea.com.
To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Instruction section of this manual before contacting us.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire is loose	Reconnect wire
	Electrode or wire is damaged	Change electrode and wire
Low flame or flashback (fire in burner tube - a hissing or roaring noise may be heard)	LP gas cylinder too small	Use larger cylinder
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas	Clean jets and gas hose
	Windy conditions	Use BBQ in a more sheltered position
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve

KLASEN Gasgrill

 **WARNHINWEIS**

- ⚠ Nur zum Gebrauch im Freien.
- ⚠ Anleitungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen. Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.
- ⚠ Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kinder und Haustiere fernhalten.
- ⚠ Das Gerät im Betrieb nicht bewegen.
- ⚠ Gaszufuhr nach dem Gebrauch an der Flasche abschalten.
- ⚠ Änderungen am Gerät, unsachgemäße Benutzung oder die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung können gefährlich sein und dem Benutzer oder anderen Personen Schaden zufügen.
- ⚠ Dichtigkeitstest am Grill einmal jährlich durchführen. Bei jedem Wiederanschluss der Gasflasche prüfen, ob die Schlauchverbindungen festsitzen und jedes Mal auf Dichtigkeit prüfen.
- ⚠ Diese Gebrauchsanleitung zum späterem Nachlesen aufbewahren.

 **GEFAHRENHINWEIS:**

Bei Gasgeruch:

1. Gaszufuhr schließen und Gerät ausschalten.
2. Offene Flammen löschen.
3. Grillhaube oder Deckel öffnen.
4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, Abstand vom Gerät halten und unverzüglich den Gasversorger oder die Feuerwehr informieren.

 **WARNHINWEIS:**

- ⚠ Keinen Kraftstoff oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte lagern, und nicht mit derartigen Stoffen in der Nähe solcher Geräte arbeiten.
- ⚠ In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte keine Gasflasche aufbewahren, die nicht zur unmittelbaren Verwendung angeschlossen ist.

SICHERHEITSHINWEISE
Die Sicherheitssymbole und deren Bedeutung sind im Folgenden erklärt. Anleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.

 **GEFAHR** 

GEFAHR: Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

 **VORSICHT** 

VORSICHT: Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

 **ACHTUNG** 

ACHTUNG: Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation oder Gefahr hin, die zu mittelschweren oder leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

 **WARNING**

- ⚠ Bei Nichtbeachtung und Nichteinhaltung dieser Gebrauchsanleitung besteht Gefahr ernsthafter Verletzungen und Sachbeschädigung.
- ⚠ Die Installation muss örtlicher Gesetzgebung entsprechen
- ⚠ Dieses Gerät ist AUSSCHLIESSLICH ZUM GEBRAUCH IM FREIEN bestimmt. NIEMALS in Innenräumen, geschlossenen Bereichen wie Carports, Garagen, Veranden, überdachten Höfen oder sonstigen überdachten Örtlichkeiten benutzen.
- ⚠ Wichtig - DICHTIGKEITSPRÜFUNG NACH DEM ZUSAMMENBAU UND VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DURCHFÜHREN. ZUSÄTZLICH eine Dichtigkeitsprüfung des Geräts jährlich nach dem Abbau, dem Einbau von Ersatzteilen und nach dem Austausch oder der Entfernung der Gasflasche durchführen. EIN VERSÄUMNIS KANN ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN ODER EINER BESCHÄDIGUNG DES GRILLS FÜHREN.
- ⚠ Die Flasche muss immer aufrecht stehend benutzt werden.
- ⚠ Wichtig – sicherstellen, dass der Grill ebenerdig steht, um den Ablauf von Fett/Öl zu ermöglichen.
- ⚠ KLASEN Gasgrill ist entweder für die Verwendung mit Flüssigpropangas oder mit Flüssigbutangas ausgelegt. Nicht mit Erdgas nutzen. Die Ventile, Düsen, Schläuche und Regler sind nur für Flüssigpropangas geeignet.
- ⚠ Dieser Grill ist mit einem Propanregler ausgestattet (nur für die Verwendung mit Flüssigpropangas).
- ⚠ Beim Wechseln von Gasflaschen muss der Grill abgeschaltet sein. Sicherstellen, dass sich keine Zündquellen (Zigaretten, offene Feuer, Funken usw.) in der Nähe befinden.
- ⚠ Den Grill niemals in Innenräumen, geschlossenen Bereichen oder in unterirdischen Örtlichkeiten benutzen.
- ⚠ Dieser Grill ist ausschließlich für den oberirdischen Betrieb an einem gut belüfteten Platz (ohne Überdachung) im Freien vorgesehen, damit sich eventuell austretendes Gas und Verbrennungsprodukte schnell durch Wind und natürliche Konvektion verflüchtigen können.
- ⚠ Dieser Grill ist nicht für die Verwendung in oder auf Booten bzw. Wohnwagen resp. Campingbussen vorgesehen.
- ⚠ Dieser Grill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
- ⚠ Bei diesem Grill niemals einen verstellbaren Regler benutzen.
- ⚠ Der Grill wird bei Gebrauch sehr heiß – daher beim Berühren immer ganz besonders vorsichtig sein.
- ⚠ Kinder und Haustiere vom Grill fernhalten, wenn er in Betrieb ist.
- ⚠ Den Grill während des Betriebs nicht bewegen.
- ⚠ Die Gaszufuhr an der Flasche abschalten, wenn der Grill nicht benutzt wird.
- ⚠ Alle an diesem Gerät vorgenommenen Änderungen können gefährlich sein.
- ⚠ Den Grill im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.

- ⚠ Vom Hersteller oder dessen Vertreter verschweißte/versiegelte Bauteile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- ⚠ Beim Anzünden immer die Haube öffnen.
- ⚠ Den Grill nur auf einem flachen, ebenen und feuerfesten Untergrund aufstellen.
- ⚠ Bei der Aufstellung des Grills einen Mindestabstand von 1 Meter zu brennbaren Gegenständen oder Gebäuden einhalten.
- ⚠ Der Grill eignet sich nicht für den Gebrauch mit Holzkohle oder ähnlichem Brennmaterial.
- ⚠ Niemals Benzin, Terpentin, Flüssiggas für Feuerzeuge, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden des Grills benutzen.
- ⚠ Bei der Lagerung des Grills und der Gasflasche darauf achten, dass diese nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten aufbewahrt werden.
- ⚠ Die Gasflasche nicht direkt neben dem Grill oder anderen Geräten lagern.
- ⚠ Die Pflege- und Wartungsanweisungen immer beachten - den Grill regelmäßig warten.
- ⚠ Die Ansammlung von Öl- oder Fettrückständen im und auf dem Grill vermeiden - BRANDGEFAHR.
- ⚠ Abgenutzte Teile sofort ersetzen – den Grill bei undichten Stellen, Abnutzungsanzeichen oder Beschädigung nicht benutzen.
- ⚠ Den Grill nicht mit Grillgut überladen - gleichmäßig über die Grillfläche verteilen und sicherstellen, dass genug Luft an die Brenner gelangt.
- ⚠ Den Grill nicht lagern oder abdecken, bevor er richtig abgekühlt ist.
- ⚠ Dieses Produkt eignet sich nicht für Lavasteine.
- ⚠ Den Verbrennungsfluss und die Luftzufuhr nicht behindern.
- ⚠ Belüftungsöffnung der Gasflasche sauber und frei von Schmutz halten.
- ⚠ Die Fläche um den Gasgrill frei von brennbaren Stoffen, Kraftstoffen oder anderen brennbaren Flüssigkeiten und Gasen halten.
- ⚠ Nur die mitgelieferten Druckregler und Schlauchanschlüsse verwenden.
- ⚠ Ersatzdruckregler und –schlauchanschlüsse müssen den mitgelieferten Originalanschlüssen entsprechen. Mit diesem Grill keinen verstellbaren Regler verwenden.
- ⚠ Keine brennbaren Materialien an die Griffe des Grills hängen.
- ⚠ Zugängliche Teile werden sehr heiß. Kinder fernhalten.
- ⚠ Beim Umgang mit heißen Bauteilen oder beim Hantieren mit Pfannen usw. immer Schutz- bzw. Grillhandschuhe tragen.
- ⚠ Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass der Gasschlauch nicht verdreht oder gedehnt ist.

DICHTIGKEITSTEST

WICHTIG – VOR GEBRAUCH DICHTIGKEIT PRÜFEN

Den Grill immer auf Lecks überprüfen - einmal jährlich, bei Demontage, beim Teileaustausch, beim Abnehmen und beim Wechseln der Gasflasche.

- Nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks suchen. DEN GRILL WÄHREND DER ÜBERPRÜFUNG NICHT ANZÜNDEN.
- Nur an einem gut belüfteten Ort durchführen.
- Sicherstellen, dass alle Kontrollregler ausgeschaltet sind (‚OFF'-Position).
- Lecks lassen sich mit einer Seifenlösung finden: dazu ein Teil Wasser mit einem Teil Seife mischen; mit der Seifenlösung alle Anschlüsse des Gassystems befeuchten - dazu gehören sämtliche Ventile, Schlauchverbindungen und Regler.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse mit der Seifenlösung befeuchtet wurden. Dann den Regler an die Gasflasche anschließen, Flaschenventil öffnen, sodass Gas einströmen kann.
- ACHTUNG! Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.
- Falls ein Leck vorhanden ist, Gas abstellen und den Anschluss festziehen.
- Gas wieder aufdrehen und erneut mit der Seifenlösung prüfen. Sollte sich das Leck nicht beheben lassen, bitte an den zuständigen Händler wenden.
- Nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle ausstellen und die Verbindungen mit Wasser reinigen.

GAS UND REGLER

- Dieser Grill ist für die Verwendung mit Propan- oder Butangasflaschen vorgesehen. Bei der Verwendung von Butangas muss der Regler ausgetauscht werden.
- Propangasflaschen können das ganze Jahr über, auch an kalten Wintertagen, eingesetzt werden.
- Butangasflaschen sind zwar für den Sommer, nicht aber für kältere Temperaturen geeignet. Bitte beim örtlichen Gaslieferanten nachfragen.
- Die Gasflasche immer unter dem Grill aufrecht stehend aufstellen.
- Gasflaschen niemals liegend lagern.

Bedienungsanleitung

Vor Montage des Grills Verpackung und alle Schutzfolien entfernen.

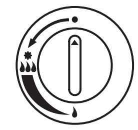
Der Anschluss der Gasflasche muss mit dem beim Grill mitgelieferten Regler kompatibel sein und eine Mindestkapazität von 4kg/9lbs haben.

Unbenutzte FP-Gasflaschen nicht unter oder in der Nähe des Grills lagern.

Die Flasche nicht mehr als zu 80% auffüllen. Eine Nichteinhaltung der Anweisungen kann Feuer auslösen, das zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen kann.
Die Schutzkappe auf das Flaschenventil setzen, wenn die Gasflasche nicht benutzt wird. Nur die Schutzkappe verwenden, die mit dem Flaschenventil mitgeliefert wurde. Andere Kappen oder Stöpsel können zu Propangasleckagen führen.

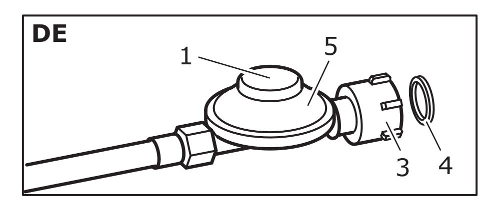
Anschluss der Gasflasche

- Prüfen, dass alle Ventile am benutzten Gerät geschlossen sind (‚OFF'-Position).



- Den Regler an die Gasflasche anschließen, festziehen und den unten beschriebenen Anweisungen sowie denen des Gasflaschenlieferanten folgen.

Vor Gebrauch aufmerksam lesen



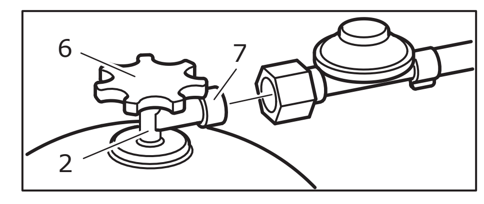


Tabelle A

	EINGANG	AUSGANG
DE	W21.8x1 1/4" L.H.	Außengewinde G 1/4" L.H.

1. Gebrauchs- und Installationsanleitung

- Die 694-Justiereinheit ist für den Hausgebrauch zum Betrieb bei Geräten bestimmt, die mit dem auf dem Typenschild (1) angegebenen Druck und Leistungspegel verwendet werden.
- Die 694-Justiereinheit wird an Gasflaschen angeschlossen, die mit manuellen Absperrhähnen (2) und einem Anschluss für eine Austrittsleitung mit Außengewinde (7) gemäß der in Tabelle (A) angegebenen Abmessungen ausgestattet sind.
- Die Flasche muss immer aufrecht stehend benutzt werden.
- Die 694-Justiereinheit muss beim Gebrauch im Freien vor Regen geschützt werden.
- Niemals eine Flamme zur Suche nach Gaslecken benutzen: Seifenlösung benutzen.
- Bei Schwierigkeiten die Gaszufuhr abschalten und den örtlichen Händler kontaktieren.
- Sollte sich ein Gasleck entzünden, bevor das Ventil (2) abgestellt werden kann, einen feuchten Lappen benutzen, um das Ventil zu schließen.

2. **Anbringen der Anschlüsse an den Grill**
- Die 694-Justiereinheit an den Grill anschließen und danach an die Gasflasche.

3) Anbringen an der Gasflasche
Prüfen, dass:
- alle Hähne am benutzten Gerät geschlossen sind
- der Verbindungsschlauch am benutzten Gerät richtig angebracht wurde.

Die Schutzkappe vom Ventil entfernen, falls keine Flammen entstehen. Nachdem geprüft wurde, ob die Dichtungsscheibe vorhanden und in gutem Zustand ist (4), die Mutter (3) aufschrauben, indem sie in Pfeilrichtung (5) gedreht wird. Die Mutter nur soweit anziehen, dass die Verbindung wasserdicht ist. Dies kann mit Seifenlösung überprüft werden.

4) Betrieb des Systems
Sobald die 694-Armatur richtig am Ventil angebracht wurde, kann die Gaszufuhr eingeschaltet werden, indem das Handrad in Pfeilrichtung (6) gedreht wird. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Gaszufuhr abzuschalten.

5) Austausch der Gasflasche
Prüfen, dass:
- alle Ventile am benutzten Gerät geschlossen sind.
- das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist.

Jetzt die 694-Armatur durch Aufschrauben der Mutter (3) entfernen.

ÜBERSICHT ÜBER DIE FUNKTIONEN
Die Nummerierung der Produktfunktionen des Grills bezieht sich auf die Abbildung des Grills auf der Grafikseite.

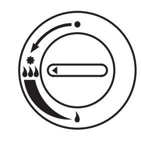
1. Griff
2. Haube
3. Grillrost
4. Brenner
5. Luftleitschiene
6. Fettauffangschale
7. Drehregler
8. Grillgehäuse

GEBRAUCHSANLEITUNG
Sicherstellen, dass die WARNHINWEISE in diesem Handbuch verstanden wurden.
- Vorbereitung vor dem Grillen - Vor jedem Grillen mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Speiseöl oder Pflanzenöl auftragen, um zu verhindern, dass Nahrungsmittel am Grillrost kleben bleiben.
- Hinweis: Beim ersten Grillen können sich die Lacke am Grillmetall aufgrund der hohen Temperaturen verfärben. Das ist normal und sollte erwartet werden.

Anzünden des Grills
- Grillhaube öffnen (2).
- Sicherstellen, dass alle Drehregler auf „aus" (‚OFF') stehen (7).



- Gaszufuhr an der Gasflasche einschalten.
- Drehregler drücken (7) und auf Zündposition stellen.



- Knopf mindestens 10 Sekunden gedrückt halten, damit der Brenner (4) anbleibt.
- Falls der Brenner nicht zündet, nachdem der Regler 20 Sekunden gedrückt gehalten wurde, den Regler auf „aus" stellen und 1 Minute warten, bevor ein neuer Versuch unternommen wird. Den Drehregler nicht dauerhaft gedrückt halten, da sich sonst zu viel Gas ansammeln kann.
- Vor Wind schützen, um ein leichtes Entzünden zu garantieren.
- Den Drehregler (7) je nach Bedarf drehen, um die Brennereinstellungen zu verändern.
- Nach dem Entzünden sollten die Brenner zum Vorheizen des Grills 3-5 Minuten lang hoch brennen. Dieser Vorgang sollte jedesmal vor dem Grillen wiederholt werden. WICHTIG – die Haube beim Vorheizen offen lassen.

- Für die besten Grillergebnisse die Brenner nach dem Vorheizen auf niedrig stellen.



Manuelles Anzünden
- Grillrost (3) und Luftleitschiene (5) vom Grill entfernen.
- Ein brennendes Streichholz an den Brenner (4) halten (an der gleichen Stelle wie der Funkenschutz).
- Den äußerst rechten Drehregler (7) drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf „hoch" drehen.
- Nach erfolgreichem Zünden die Brenner einzeln von links nach rechts wie gewünscht anzünden.

Grillen
Die Luftleitschiene verteilt die Brennerflamme gleichmäßig über die Grillfläche. Die natürlichen Säfte des Grillguts tropfen beim Grillen auf die heiße Luftleitschiene und verdampfen. Eine geschlossene Haube sorgt für das gleichmäßige Grillen des Grillgutes. Dabei sollte der Brenner auf niedrig stehen.

Stichflammen
ACHTUNG - DURCH FETTRESTE UND SÄFTE, DIE AUF BRENNER UND LUFTLEITSCHIENE HERUNTERTROPFEN, KÖNNEN STICHFLAMMEN HERVORGERUFEN WERDEN. Um dies zu vermeiden, sollten die Brenner und die Luftleitschiene regelmäßig gereinigt werden. Es wird empfohlen, vor dem Grillen das überschüssige Fett von Fleisch und Geflügel abzuschneiden, um Stichflammen einzuschränken. Während des Grillens sollten die Brenner stets auf der niedrigsten Stufe stehen. Beim Hantieren rund um und in der Nähe der Grillfläche immer die Hände schützen.

Garen mit geschlossener Haube
Die Haube beim Grillen geschlossen halten, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann. Mit geschlossener Haube funktioniert der Grill ähnlich wie ein Heißluftherd. Der Thermometer in der Haube zeigt die Temperatur im Grill an, man braucht also die Haube nicht zu öffnen. Alle Stadien des Vorwärmens und Grillens sollten ebenfalls bei geschlossener Haube erfolgen. Während des Grillvorgangs sollte das Abheben der Haube vermieden werden, damit keine Hitze verloren geht.

Ende des Grillens
Nach jedem Grillen die Brenner auf „hoch" stellen und 5 Minuten lang brennen lassen. Dadurch werden Grillreste abgebrannt und die Reinigung erleichtert.

Abschalten des Grills
Nach dem Gebrauch des Grills alle Drehregler (7) ganz im Uhrzeigersinn auf „aus" stellen und dann das Gas an der Flasche abstellen. Bei Nichtgebrauch des Grills muss der Drehregler abgeschaltet sein. Mit dem Schließen der Haube warten, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist.

LEBENSMITTELSICHERHEIT
Beim Grillen immer folgende Hinweise beachten:
- Vor und nach dem Hantieren mit rohem Fleisch und vor dem Essen immer die Hände waschen.
- Rohes Fleisch immer von fertig zubereiteten Speisen fernhalten.
- Vor dem Grillen Grilloberfläche und –werkzeug von alten Speiseresten reinigen.
- Unterschiedliche Utensilien für rohes und fertiges Grillgut verwenden.
- Sichergehen, dass Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegrillt ist.

⚠ ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder halbrohem FLeisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. Bakterien wie E.coli).

- Um sicherzugehen, dass Fleisch gar ist, anschneiden und nachsehen.

⚠ ACHTUNG – Fleisch ist vollständig durchgegart, wenn der austretende Fleischsaft klar ist. Der Saft sollte weder rosa noch rot gefärbt sein und das Fleisch eine einheitliche Färbung haben.

- Es empfiehlt sich, größere Fleisch- oder Knochenstücke vor dem Grillen vorzugaren.
- Nach dem Grillen Oberflächen und Grillutensilien stets gründlich reinigen.

PFLEGEHINWEISE UND WARTUNG

- Den Grill regelmäßig nach jedem Gebrauch und besonders nach längerer Lagerung reinigen.
- Sicherstellen, dass der Grill und seine Bauteile vor der Reinigung ausreichend abgekühlt sind.
- Den Grill nicht ohne Abdeckung dem Wetter aussetzen oder unter feuchten Bedingungen lagern.
- Den Grill niemals bei noch heißen Oberflächen mit Wasser abspritzen.
- Heiße Bauteile niemals ohne Handschuhe anfassen.
- Um die Lebensdauer und den guten Zustand des Grills zu erhalten, wird empfohlen das Gerät bei längerer Außenlagerung abzudecken; vor allem während der Wintermonate.
- WICHTIG - Wir empfehlen, das Gerät nach jeweils 100 Betriebsstunden bzw. einmal jährlich warten zu lassen.
- Den flexiblen Schlauch gemäß der Landesvorschriften austauschen.

⚠ **Vorsicht**

⚠ Bei Gasgeruch den Grill abschalten, alle Flammen löschen, die Grillhaube öffnen. Falls der Gasgeruch anhält, sofort Kontakt mit dem Gaslieferanten aufnehmen.

⚠ Im Fall eines unkontrollierbaren Brandes die Gasflasche sofort vom Grill trennen und sie vom Feuer entfernen. Die Feuerwehr rufen. KEIN RISIKO EINGEHEN!

⚠ Sicherstellen, dass keine (Aerosol-) Sprayflaschen in der Nähe des Grills benutzt werden, wenn er in Betrieb ist.

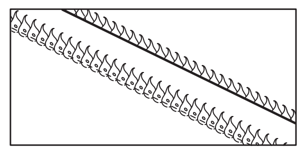
⚠ Sicherstellen, dass Verpackungsmaterial und Kunststoffbeutel sicher entsorgt werden.

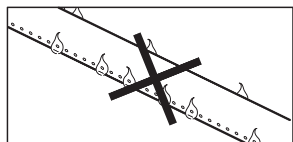
Grillrost (3)

- Mit heißer Seifenlauge reinigen.
- Milden Reiniger auf einem nicht scheuernden Schwamm benutzen, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Gut abspülen und vollständig trocknen.

Brennerpflege (4)

- Bei normalem Gebrauch werden die Brenner durch das Abbrennen von Rückständen nach dem Grillen sauber gehalten.
- Die Brenner jährlich reinigen oder sobald sich starke Rückstände ansammeln, um sicherzustellen, dass keine Verstopfungen (Schmutz, Insekten) in den Brenneröffnungen bzw. den Düsen über den Ventilöffnungen der Brenner entstehen.
- Brenner bei Betrieb überprüfen. Das Schaubild zeigt eine korrekt eingestellte Brennerflamme. Aus allen Öffnungen sollten Flammen zu sehen sein.





Luftleitschiene (5)

- Die Luftleitschiene mit nicht scheuerndem Tuch oder Schwamm und warmer Seifenlauge reinigen!

Fettauffangschale (6)

- WICHTIG –Die Fettauffangschale vor jedem Gebrauch prüfen und reinigen. Ersetzen, falls notwendig. Es dürfen sich keine Fettrückstände in der Schale ansammeln.
- Den Grill NIEMALS ohne angebrachte Fettauffangschale benutzen.

Grillgehäuse (8)

- Fettrückstände am Grillgehäuse regelmäßig mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber entfernen.
- Es ist nicht notwendig, das gesamte Fett vom Gehäuse zu entfernen. Falls eine Grundreinigung nötig ist, heiße Seifenlauge und ein Tuch oder eine Nylonbürste mit weichen Borsten benutzen.
- Grilloberflächen und Brenner vor der Grundreinigung entfernen.
- Gasregler oder Krümmer niemals ins Wasser legen.

- Nach dem sorgfältigen Wiedereinbau die Betriebsfähigkeit der Brenner prüfen.

Befestigungselemente

- Alle Schrauben und Muttern sollten regelmäßig geprüft und gegebenenfalls nachgezogen werden.

LAGERUNG

Bei Nichtgebrauch den Grill immer abdecken. Den Grill bei Nichtbenutzung trocken lagern, um ihn vor starken Wettereinflüssen zu schützen (vor allem in Küstennnähe).

Wird der Grill längere Zeit Sonnenlicht, stehendem Wasser, Seeluft/Salzwasser ausgesetzt, kann dies zu Schäden führen. (Eine Hülle oder Abdeckung ist hier möglicherweise kein ausreichender Schutz).

- Die Brenner mit Aluminiumfolie abdecken, damit sich keine Insekten oder anderer Schmutz in den Brenneröffnungen ansammeln kann.

- Bei einer Lagerung des Grills im Haus oder im Keller muss die Gasflasche entfernt werden. Gasflaschen immer im Freien an einem gut belüfteten Ort in ausreichendem Abstand von Wärme- und Zündquellen aufbewahren. Kinder von Gasflaschen fernhalten.

- Den Schlauch vor der Benutzung stets auf Risse, Löcher oder Abnutzung prüfen.

- Sollte der Schlauch beschädigt sein oder starke Abnutzungsspuren bzw. Risse aufweisen, muss er gegen einen für die Flüssiggasflasche passenden Schlauch ausgetauscht werden. Dieser muss den Vorschriften im Gebrauchsland und den Angaben des Herstellers entsprechen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.

TECHNISCHE INFORMATION

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien mit Propangas bestimmt. Bitte die beigefügten Unterlagen aufmerksam durchlesen.

Gaskategorie: I3B/P 50
Gasart: Propan
Düsendurchmesser: 0,75 mm
Gasdruck: 50 mbar
Wärmeleistung: 6,4 kW
Gasverbrauch: 464 Gramm/Stunde
Zum Gebrauch in den folgenden Ländern: DE/AT

SO ERREICHST DU UNS

Wende dich an das nächstgelegene IKEA Einrichtungshaus. Adresse und Telefonnummer findest du im IKEA Katalog oder unter www.IKEA.de
Damit wir dich effektiv unterstützen können, lies vor dem Kontakt mit uns die Gebrauchs- und Installationsanleitung aufmerksam durch.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	möglicher Grund	Lösung
Brenner zündet nicht mit dem Zündsystem	Gasflasche ist leer	Gasflasche ersetzen
	fehlerhafter Regler	Regler prüfen oder ersetzen lassen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüse oder Gasschlauch ist verstopft	Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	Elektrodendraht lose	Draht wiederanschließen
	Elektrode oder Draht beschädigt	Elektrode und Draht austauschen
niedrige Flamme oder Flammenrückschlag (Brand im Brennerrohr - man kann ein Zischen oder Röhren hören)	Gasflasche ist zu klein	größere Flasche benutzen
	Brenner ist verstopft	Brenner reinigen
	Gasdüse oder Gasschlauch ist verstopft	Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
	zu windig	Grill an einer geschützteren Stelle benutzen
Knopf am Gasventil lässt sich schwer drehen	Gasventil verstopft	Gasventil austauschen